Ušuškana piletina



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**belog pileceg mesa
- **300 g**suvog vrata
- **300 g**dimljene slanine
- **300 g**kackavalja
- senf
- beli luk u prahu
- so
- **4**jajeta
- **2**kisele pavlake

Priprema

Belo meso iseci na tanke šnicle. Tanko iseci i slaninu i suvi vrat. U dobro podmazan pleh poreati jedan red pilecih šnicli. Posoliti vrlo malo (vodeci racuna koliko su slani suvi vrat i slanina). Premazati meso senfom i posuti ga belim lukom. Preko narendati kackavalj. Preko kackavalja staviti suvi vrat, pa i njega premazati senfom. Preko senfa narendati kackavalj. Sad staviti red slanine i ponoviti postupak sa senfom i kackavaljem. Još jedanput ponoviti stavljanje pilecih šnicli, suvog vrata i slanine. Posle drugog reda stavljanja mesa, umutiti jaja i kiselu pavlaku pa preliti preko jela. Staviti da se pece na 190 stepeni (ne pokrivati jelo folijom). Peci dok jelo ne dobije lepu rumenu boju. Peceno izvaditi, malo prohladiti i iseci na kocke.

Savet

Ovo je koliina kada se sprema ruak za vei broj gostiju. Za porodian ruak cela koliina može da se prepolovi.

Probajte, izuzetno je dekorativno i što je najbitnije, jako je ukusno.